MENSILE N° 123 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

Aprile 2010

9 771128 071005 00123

- LA CASSATA SICILIANA
- DOLCI DALL'AMERICA!

Dessert per la Pasqua

VICENZI
DAL 1905

Classici moderni.

La tradizione pasticcera si rinnova con i Classici Vicenzi.
Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie
ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.

Informazione pubblicitaria

TIRAMISÙ BIANCO
CON **VICENZOVO**

Ingredienti per 6 persone:
8 albumi
500 gr di mascarpone
200 gr di zucchero
400 gr di Vicenzovo
Caffè

Monta gli albumi a neve durissima con metà dello zucchero.
In una ciotola manteca il mascarpone con lo zucchero rimanente e unisci delicatamente gli albumi montati.
In una teglia disponi uno strato di **Vicenzovo** imbevuti di caffè e stendi uno strato di crema, continuando fino a esaurimento degli ingredienti.
Fai riposare in frigorifero per 4-5 ore.
Per una presentazione più elegante componi il tiramisù in coppe individuali e decoralo con una spolverata di cacao amaro.

Difficoltà: facile
Tempo di preparazione: 30 minuti

Scopri le nuove ricette su www.vicenzi.it/dessert

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

pag.4

Dolcissima Pasqua

La Santa Pasqua rinnova il desiderio di portare in tavola squisite dolcezze.

I dolci a stelle e strisce

Un "goloso" viaggio alla scoperta dei dolci americani.

pag.12

pag. 16

Quando la dolcezza "fa coppia fissa"

La bontà raddoppia in questi piccoli e golosi dolcetti e fare il bis sarà d'obbligo!

Cioccoparty!

Ciuf ciuf! E' in arrivo un trenino al cioccolato carico di leccornie!

pag. 37

Elenco ricette

Semifreddo meringato	pag. 2
Tartellette	pag. 3
Cassata siciliana	pag. 5
Agnellini ricciolini	pag. 6
Torta delicata	pag. 7
Crostata di Pasqua	pag. 8
Angel cake al cacao	pag. 13
Cheesecake	pag. 13
Classici chocolate cookies	pag. 14
Mississipi mud cake	pag. 15
Biscotti Kiss Kiss	pag. 17
Doppio cuore al limone	pag. 17
Meringhette con fragole e panna	pag. 18
Paradiso di crema e frutta	pag. 23
Delizia nera	pag. 24
Trancetti semplici alla crema	pag. 25
Crostata riso-arancia	pag. 27
Crostata alla panna e caffè	pag. 27
Crostatine freschissime con farcia al lime	pag. 28
Crema primavera	pag. 31
Dessert semplice, panna, ricotta e fragole	pag. 31
Budino con cioccolato bianco	pag. 32
Ovetti decorati	pag. 35
Pane al cioccolato	pag. 35
Piccoli ricci	pag. 36
Trenino ciuf ciuf	pag. 37
Crostatine morbide con confettura	pag. 41

Rubriche

Torte

Sontuose e semplici, per tutti i momenti di consumo.

pag. 22

pag. 26

Crostate

Farciture speciali a base di caffè, riso e lime!

Dolci al cucchiaio

Vellutati e freschi.

pag. 30

Maraschino Luxardo
Per esaltare i tuoi dolci.
pag.2

Bricoliamo: è qui la festa!
L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.
pag.34

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.
pag.38

Mercato
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.40

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.
pag.41

Agenda
Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.43

Cherry, Apry e Pruny Luxardo per esaltare i tuoi dolci

Semifreddo meringato

Preparazione 50 minuti
Cottura 10 minuti
Cerchio mobile Ø 20 cm
Stampo 30x40 cm
Per 12 persone

Ingredienti

■ **pasta biscotto:** *5 uova*
130 g di zucchero, 130 g di farina
2 cucchiai di maraschino Luxardo

■ **crema semifreddo:**
6 tuorli, 130 g di zucchero
4 cucchiai di maraschino Luxardo
450 g di panna, 6 g di colla di pesce
45 g di zucchero a velo
150 g di confettura extra
di albicocche Apry Luxardo
150 g di Amarascata Luxardo

■ **decorazione:**
menta, albicocche
200 g di panna montata zuccherata

■ **meringa:** *80 g di albumi*
160 g di zucchero semolato

Preparazione

■ **Meringa:** montate gli albumi a neve ben ferma, unendo in 3 riprese lo zucchero. Trasferite la meringa nel sac à poche e distribuite dei ciuffi e dei lunghi bastoncini di meringa sulla placca del forno foderata con carta oleata distanziandoli fra loro. Infornate a 100° per 60 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sbriciolate le meringhe lunghe (conservate i ciuffi per la decorazione).

■ **Pasta biscotto:** montate le uova con lo zucchero e aromatizzate con il maraschino Luxardo.
Setacciate la farina sul composto, mescolate e versate la massa nello stampo protetto con carta oleata. Infornate a 190° per 10 minuti.

■ **Crema semifreddo:** scaldate il maraschino Luxardo e scioglietevi la colla di pesce già ammollata e ben strizzata.
Montate la panna con lo zucchero a velo e tenetela da parte.
Montate i tuorli con lo zucchero, e,

1. Coprite la crema semifreddo con il secondo disco di pasta biscotto.

2. Distribuite la confettura extra di albicocche Apry Luxardo.

quando saranno quasi montati, versate poco alla volta il liquore con la colla di pesce. Incorporate subito la panna montata.

■ **Assemblaggio:** incidete due dischi di pasta biscotto di diametro 20 cm. Inserite il primo disco sul fondo del cerchio mobile, poi ricoprite con l'Amarascata Luxardo, quindi versate metà composto di crema semifreddo. Coprite con il secondo disco di pasta biscotto e distribuite la confettura extra di albicocche Apry Luxardo.

Versate la crema semifreddo rimasta, livellatela e ponete in freezer per 4 ore.

■ **Decorazione:** liberate il dolce dal cerchio mobile. Distribuite la panna montata sul bordo avanzando per 2 cm sulla superficie. Sollevate il dolce e fate aderire al bordo la meringa sbriciolata.

Guarnite il centro con la mezza albicocca, un poco di amarascata Luxardo, la menta e i ciuffi di meringa.

Cherry, Apry e Pruny

Cherry è una confettura extra di ciliegie ad altissima percentuale di frutta utilizzata (ben 150 g di ciliegie per ogni 100 g di prodotto finito) che conserva avvertibile la leggera fibrosità tipica della polpa e della buccia della ciliegia dolce, pur restando spalmabile. Non contiene addensanti, conservanti, coloranti o acidificanti. I soli ingredienti sono ciliegie e zucchero. **Cherry** è ideale anche per farcire le torte rendendole particolarmente invitanti e gustose.

Apry è una confettura extra di albicocche preparata secondo un'antica ricetta della tradizione italiana, senza l'impiego di conservanti, acidificati e coloranti.

La confettura extra di prugne **Pruny** è una vera specialità ad alto livello qualitativo. Tra gli ingredienti solo frutta e zucchero. Assolutamente priva di coloranti, conservanti, addensanti, additivi, acidificanti e aromi, Pruny ha la particolarità di avere una concentrazione di frutta al 110%, il che la rende unica nella sua categoria commerciale. Le confetture extra Cherry, Pruny e Apry Luxardo sono perfette per la pasticceria, perchè possono essere cotte in forno fino a 180/200° senza bollire o rilasciare liquidi.

Numero Verde
800-274101

Se volete conoscere il nome del negozio più vicino a casa vostra con i liquori Luxardo disponibili, telefonate al Numero Verde, oppure inviate una e-mail a: venditeitalia@luxardo.it

1. Farcite le tartellette con le confetture: Pruny, Apry e amarascata Luxardo.

2. Guarnite anche i ciuffetti di panna montata.

Tartellette

Preparazione 30 minuti
Cottura 14 minuti • Stampo ø 7 cm
Per 20 tartellette

Ingredienti

■ **pasta frolla:**
150 g di farina, 85 g di burro
1/2 uovo, 60 g di zucchero

■ **farcia:**
confettura extra di prugne Pruny Luxardo
confettura extra di albicocche Apry Luxardo
Amarascata Luxardo
confettura extra di ciliegie Cherry Luxardo

■ **decorazione:** *menta*
200 g di panna montata zuccherata

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti per la frolla, preparate un panetto, proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 30 minuti. Con il mattarello stendete la pasta allo spessore di 3 mm circa. Rivestite gli stampini imburrati e infarinati. Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.

■ Ponete le tartellette in forno preriscaldato a 180° per 13-14 minuti, quindi sfornatele, sformatele e fatele raffreddare sulla gratella.

■ **Farcia:** ponete mezzo cucchiaino di confettura nei gusci di frolla, alternando a vostro piacere i gusti delle confetture extra di frutta Luxardo.

■ **Decorazione:** trasferite la panna montata zuccherata in un sac à poche con bocchetta a stella e distribuite un ciuffetto su ogni crostatina che guanirete con un puntino di confetture extra di frutta Luxardo.

■ Arricchite con foglioline di menta.

Pasqua

La Santa Pasqua rinnova il desiderio di portare in tavola squisite dolcezze.

Nastro Brizzolari

Cassata siciliana

Preparazione 2 ore • Cottura 30 minuti • Stampo 20x30 cm
Stampo per cassata Ø 20 cm • Per 6/8 persone

Ingredienti

pan di Spagna:
5 uova, 220 g di zucchero
220 g di farina
1 bustina di vanillina

farcia:
700 g di ricotta
di pecora ben sgocciolata
370 g di zucchero a velo
40 g di gocce di cioccolato
aroma vaniglia (se gradito)

glassa/ghiaccia:
175 g di zucchero a velo
20 g di albume
25 g di succo di limone

decorazione:
gelatina di albicocche
500 g di pasta di mandorle
colorante alimentare verde
zucchero a velo q.b.
canditi misti, liquore

1. Foderate lo stampo con pellicola e adagiate sul fondo il disco di pan di Spagna.

2. Dividete a trapezi il bordo.

3. Sbattete la ricotta e lo zucchero a velo.

4. Aggiungete l'aroma e le gocce di cioccolato.

5. Sformate la cassata sulla gratella.

6. Ritagliate la fascia di pasta di mandorle e applicatela al bordo della cassata.

Preparazione

Pan di Spagna: montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una battuta ben areata, gonfia e spumosa.

Aromatizzate con la vanillina. Setacciate sulla massa la farina amalgamandola, poi versate il composto nello stampo rettangolare imburrato e infarinato e infornate a 180° per 25/30 minuti.

Sfornate il pan di Spagna, sformatelo e lasciatelo raffreddare su una griglia. Foderate lo stampo per cassata con pellicola e coprite il fondo con un disco di pan di Spagna tagliato a misura.

Tagliate anche delle fette alte circa 5 cm e con i lati leggermente a trapezio per foderare agevolmente il bordo dello stampo.

Passate nel setaccio la ricotta, unite lo zucchero a velo e l'aroma, poi sbattete fino a renderla cremosa. Aggiungete le gocce di cioccolato, quindi riempite il guscio di pan di Spagna livellando.

Coprite con un secondo disco di pan di Spagna tagliato a misura e appoggiatevi sopra un piatto premendo leggermente.

Mettete in frigo per 8 ore. Sformate la cassata sulla gratella lasciando sotto il piatto per maneggiarla più agevolmente e pennellatela con la gelatina di albicocche calda.

Stendete a 3/4 mm di spessore su un foglio di carta da forno spolverato con zucchero a velo la pasta di mandorle colorata con una puntina di colorante verde e fasciate il bordo del dolce lasciando qualche mm di abbondanza, poi eliminate con un pennello intinto in poco liquore bianco lo zucchero a velo residuo.

Preparate la glassa sbattendo gli ingredienti indicati, trattenetene da parte un paio di cucchiai e versatela sulla superficie della cassata ricoprendola.

Rinforzate la glassa avanzata con altro zucchero a velo e, con un sac à poche con bocchetta tonda piccola, procedete ad apporre i puntini sul bordo e il decoro sulla fascia verde.

Riponete di nuovo in frigo per alcune ore e, prima di servire, completate il centro del dolce con una guarnizione di canditi.

7. Eliminate lo zucchero a velo con il liquore.

8. Glassate la superficie della cassata e lasciate solidificare.

9. Con la ghiaccia decorate il bordo con puntini.

Sono molto simpatici questi biscottini saranno molto graditi soprattutto ai bambini.

Uova in ceramica e piatto Villa d'Este

1. **Con lo schema incidete gli agnelli.**

2. **Disegnate il muso e le zampe con la crema al cioccolato.**

3. **Completate il vello con la glassa.**

Conservate i biscottini stesi: la crema spalmabile resta tenera.

Agnellini ricciolini

Preparazione 90 minuti • Cottura 13 minuti
Sagoma in cartoncino • Per 30 biscotti

Ingredienti

■ **pasta frolla:**
350 g di farina 0 + 40 g di fecola
2 tuorli + 1 uovo, 180 g di zucchero
180 g di burro freddo a pezzettini
1 fialetta di aroma limone
■ **glassa:** *250 g di zucchero a velo*
30 g di succo di limone, 30 g di albumi
2 cucchiai di crema spalmabile al cioccolato

Preparazione

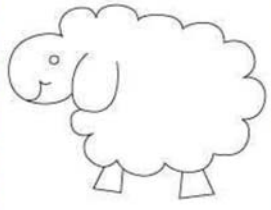
■ **Frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti indicati per la frolla e stendetela allo spessore di 4 mm. Incidete i biscottini con un coltellino appuntito seguendo lo schema.

■ Disponeteli distanziati sulla placca del forno foderata con carta oleata e cuoceteli a 180° per 12/13 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare i biscotti sulla griglia.

■ Ponete la crema spalmabile in un conetto di carta da forno, poi disegnate il musetto, le orecchie e le zampette.

■ **Glassa:** sbattete lo zucchero a velo con albume e limone fino ad ottenere una massa omogenea e liscia, quindi tracciate tutti i ricciolini del vello. Lasciate asciugare.

Ingrandite lo schema del 350%



Torta delicata

Preparazione 60 minuti • Cottura 60 minuti • Stampo ovale 28x20 cm • Per 12 persone

Ingredienti

■ **torta:** *8 uova, 380 g di farina 60 g di amido di mais, 100 g di latte 300 g di zucchero, 250 g di burro morbido buccia di 1 arancia 1 bustina di lievito, 3 pizzichi di sale*

■ **farcia:** *500 g di crema pasticciera 3 cucchiai di panna fresca, 6 g di colla di pesce 250 g di mascarpone sbattuto con 35 g di zucchero a velo*

■ **decorazione:** *codette e confettini rosa 100 g di panna montata zuccherata*

■ **inoltre:** *bagna di vostro gradimento*

Preparazione

■ **Torta:** montate gli albumi con 100 g di zucchero, poi teneteli da parte. Rendete spumoso il burro morbido con lo zucchero avanzato e i tuorli, aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia e setacciate sulla battuta la farina, l'amido di mais, il lievito e il sale e infine il latte alternando con gli albumi a neve.

■ Nello stampo unto e infarinato versate l'impasto livellandolo. Infornate a 175° per 60 minuti. Sfornate e raffreddate la torta sulla griglia.

■ **Farcia:** scaldate la panna fresca poi scioglietevi la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata. Aggiungete alcuni cucchiai di crema pasticciera, miscelate e versate tutto nel resto della crema amalgamando bene. Dividete la crema in due parti, ad una delle quali aggiungete il mascarpone sbattuto.

■ Tagliate la torta a metà e nella parte superiore incidete un ovale passante.

■ Pennellate la torta con la bagna e farcitela con uno strato di crema pasticciera senza il mascarpone. Ricomponete la torta e riempite l'incavo centrale con la crema al mascarpone.

■ Decorate i contorni della crema con una serie di ciuffi di panna montata.

■ Completate con i confettini rosa, le codette e una leggera spolveratura di zucchero a velo.

1. Nel centro del dolce ricavate il foro ovale.

2. Farcitelo con la crema al mascarpone.

1. **Unite il latte concentrato al latte fresco e cuocete il grano.**

2. **Al grano cotto unite i tuorli.**

3. **Incrociate le strisce di frolla sulla crostata.**

Crostata di Pasqua

Preparazione 50 minuti • Cottura q.b. • Stampo 35x11 cm • Per 6 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:**

170 g di burro, 2 tuorli
300 g di farina
10 g di cacao
120 g di zucchero
1 puntina di vanillina

■ **farcia:**

300 g di grano cotto sgocciolato
150 g di latte concentrato zuccherato
100 g di latte, 2 tuorli
30 g di gocce di cioccolato
buccia grattugiata di mezzo limone
130 g di ricotta, 30 g di zucchero a velo

■ **inoltre:** *confettura*

Preparazione

■ **Frolla:** impastate velocemente tutti gli ingredienti ad eccezione del cacao, poi fate riposare in frigo per 1 ora la pasta sotto pellicola.

■ **Farcia:** versate in un tegame antiaderente i due tipi di latte, il grano cotto, la buccia del mezzo limone e cuocete per 10 minuti circa a fuoco basso facendo attenzione a che non si attacchi.

■ Via dal fuoco versate in una ciotola, coprite e lasciate raffreddare.

Nel frattempo stendete la frolla, rivestite lo stampo imburrato e infarinato, poi rifilate i bordi.

■ Stendete la metà della frolla avanzata e ritagliate le strisce di completamento, poi aggiungete il cacao alla frolla restante (se occorre ammorbidite con 1 cucchiaio d'acqua) e ritagliate altre strisce.

■ Riprendete la farcia e incorporate i tuorli e la ricotta sbattuta a parte con lo zucchero a velo.

Mescolate e aggiungete le gocce di cioccolato.

■ Versate la farcia nel guscio di frolla, livellate e disponete le strisce incrociate alternando il colore.

Premetele bene sui bordi e rifilatele.

■ Dagli sfridi di frolla al cacao ritagliate qualche fiorellino.

■ Cuocete il dolce a 180° per 30 minuti, poi continuate la cottura ancora per 10 minuti con calore solo dal basso.

Cuocete in forno per 8/10 minuti anche i fiorellini.

Prima di servire la crostata con un poco di confettura incollate i fiori sul bordo.

MICHIELOTTO®
rappresentanze

MICHIELOTTO s.p.a. S. Antonio (MN) · tel. 0376/398187 · fax 0376/390650 · www.michielotto.com

Numero Verde 800-290602

SHOP VILLAGE

Il segreto della Torta Caprese

Tempo 20 minuti. Stampo 26 cm. Per 8/10 persone.

Ingredienti:
230 g di mandorle tritate
200 g di cioccolato fondente
75 g di cacao amaro in polvere
350 g di zucchero
370 g di burro
370 g di uova
2 bicchierini di **Liquore Strega**

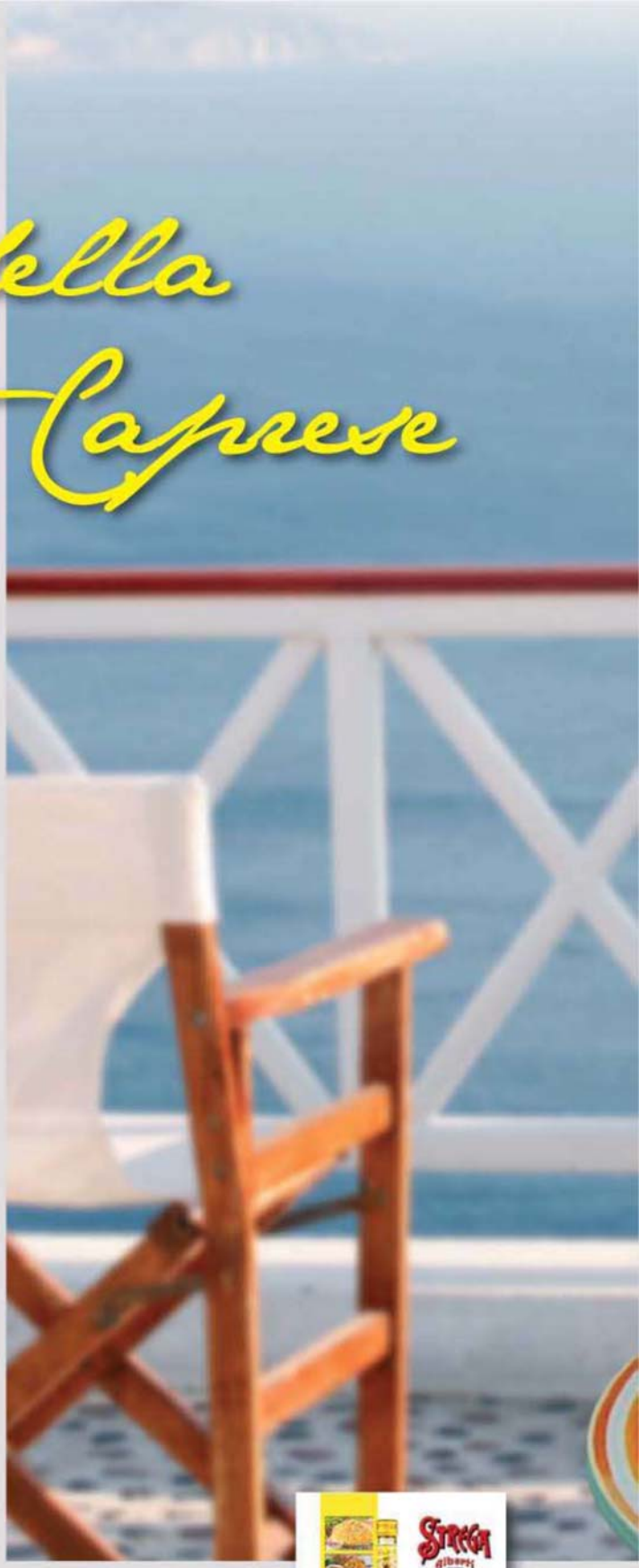
Decorazione:
Zucchero a velo vanigliato

Preparazione:
Fondete a bagnomaria, con il burro il cioccolato tritato. In una ciotola montate le uova con lo zucchero.

Unite i due composti ed aggiungete le mandorle tritate e il cacao. Aromatizzate con il liquore Strega. Versate tutto nello stampo unto e infarinato e cuocete in forno a 160° per 30/35 minuti.
Quando la torta sarà cotta, sfornatela e sformatela su una gratella a raffreddare.

Decorate spolverizzando la superficie della torta con lo zucchero a velo vanigliato.

Create il set di guarnizione con eventuali mandorle e cioccolato in pezzi



128 Ricette per stregare il palato

Richiedi online
il ricettario

strega.it

LIQUORE STREGA®

da 150 anni

I Dolci a Stelle e strisce

Un "goloso" viaggio alla scoperta dei dolci americani.

Angel cake al cacao

Preparazione 40 minuti • Cottura 38 minuti
Stampo Ø cm 25, alto cm 10 • Per 10/12 persone

Ingredienti

190 g di farina, 50 g di cacao, 420 g di zucchero
460 g di albumi, 1 bustina di lievito, 3 pizzichini di sale
4 cucchiai di succo di arancia
- copertura: *150 g di panna, 200 g di cioccolato bianco tritato*
- decorazione: *fragole, lamponi, scorzette di lime*
- inoltre: *burro e cacao per lo stampo*

Preparazione

- Setacciate per due volte la farina con il lievito, il sale e il cacao. Montate a neve fermissima gli albumi versando in tre riprese lo zucchero e il succo d'arancia, quindi setacciate sugli albumi le masse secche e rendete ben omogeneo l'impasto mescolando dal basso all'alto.
- Imburrate lo stampo, cospargetelo col cacao e riempitelo con l'impasto.
- Cuocete in forno a 175° per 38 minuti, poi sfornate e sformate l'Angel cake sulla grata da dolci lasciandolo raffreddare.

Realizzate la ganache di copertura facendo sciogliere nella panna calda, ma fuori dal fuoco, il cioccolato bianco tritato, quindi, una volta fredda, versatela a più riprese sulla superficie del dolce e sui bordi.

- Decorate con un festone di fragole, lamponi e scorzette di lime.

1. Agli albumi incorporate le masse secche.

2. Spolverizzate con il cacao lo stampo.

3. Versate l'impasto nello stampo e infornate.

4. Glassate l'Angel cake in più riprese

Cheesecake

Preparazione 30 minuti
stampo a cerniera Ø cm 22
per 6 persone

Ingredienti

280 g di biscotti secchi tritati
2 cucchiai di rum, 150 g di burro morbido
500 g di formaggio spalmabile
3 uova, 1 arancia non trattata
140 g di zucchero semolato
- decorazione:

gelatina di albicocche, 1 fragola

Preparazione

- Legate i biscotti col burro e il rum ottenendone un impasto omogeneo che compatterete sul fondo e sui bordi dello stampo unto, premendo bene. Mettete lo stampo in frigorifero e lasciate indurire.
- Lavorate a crema il formaggio con lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e i tuorli. In un altro recipiente montate a neve ferma gli albumi, quindi incorporateli al formaggio mescolando dal basso verso l'alto. Versate il composto nello stampo e fate cuocere in forno a 175° per 45 minuti.
- Togliete dal forno, lasciate raffreddare, poi estraete il dolce dallo stampo. Lucidate la superficie della cheese cake con la gelatina di albicocche calda e ravvivate con una fragola tagliata a metà.

Tovagliolo Linum

Piattini e tazza Villa D'Este

Classici chocolate cookies

Preparazione 40 minuti • Cottura 13 minuti • Per 30/35 biscotti

Ingredienti

130 g di burro
140 g di zucchero di canna
1 uovo, 40 g di zucchero semolato
1 bustina di vanillina, 150 g di farina
mezzo cucchiaino di bicarbonato
2 pizzichini di sale
130 g di cioccolato fondente tritato
60 g di nocciole tritate

decorazione:

70 g di cioccolato fondente fuso

Preparazione

Con le fruste sbattete a crema il burro con lo zucchero semolato e la vanillina, poi incorporate lo zucchero di canna e l'uovo.

Dopo 1 minuto unite la farina, il bicarbonato e il sale.

Finite di omogenizzare l'impasto mescolando a mano.

Completate aggiungendo le nocciole e il cioccolato.

Dall'impasto prelevate delle porzioncine di circa 20 g, formate delle palline e appiattitele. Disponete i biscotti distanziati sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuoceteli a 180° per 13 minuti.

Decorate i biscotti freddi con righe di cioccolato fuso

1. Incorporate l'uovo e lo zucchero di canna.

2. Aggiungete la farina.

3. Completate con le nocciole e il cioccolato.

4. Modellate i biscottini e cuoceteli.

5. Decorate i biscotti freddi con il cioccolato fuso.

Mississipi mud cake

Preparazione 60 minuti • Stampo Ø cm 26 • Per 8/10 persone

Ingredienti

torta: *185 g di burro, 185 g di zucchero di canna*
125 g di zucchero, 60 g di cioccolato fondente fuso
30 g di panna, 1 cucchiaino di vanillina
3 uova grosse, 140 g di farina 00, 30 g di cacao
1 puntina di cucchiaino di bicarbonato, 1-2 pizzichini di sale
copertura: *65 g di zucchero di canna,*
65 g di panna, 35 g di burro
40 g di cioccolato fondente tritato, una puntina di vanillina
decorazione: *100 g di marshmallows*
1 tazza di noci tostate e tritate grossolanamente

Preparazione

Montate il burro i due tipi di zucchero. Fondete nella panna calda il cioccolato tritato e l'aroma, poi unite i due composti. Aggiungete un uovo alla volta, poi incorporate setacciandoli la farina, il cacao, il bicarbonato e il sale. Versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e cuocete in forno a 180° per 20/25 minuti. Sfornate e distribuite in superficie i marshmallows e le noci. Infornate di nuovo per 6 minuti per fondere parzialmente i marshmallows. Sfornate e lasciare raffreddare.

Copertura: in tegame sciogliete per 8 minuti su fuoco moderato lo zucchero nella panna, poi togliete dal fuoco e versate gli altri ingredienti sbattendo fino a quando il cioccolato sia ben sciolto. Lasciate raffreddare per oltre un'ora.

Decorazione: raffreddate il mud cake nello stampo e decoratelo con righe abbondanti di cioccolato fuso lasciandolo debordare.

1. Alla battuta aggiungete un uovo alla volta.

2. Setacciate sulla massa il cacao.

3. Adagiate i marshmallows sulla torta.

4. Preparate la copertura con il cioccolato.

Quando la dolcezza "fa coppia fissa"...

La bontà raddoppia in questi piccoli e golosi dolcetti e fare il bis sarà d'obbligo!

Ciotole Fasano

Biscotti Kiss Kiss

Preparazione 50 minuti • Cottura 15 minuti
Per 45 pezzi

Ingredienti

■ **biscotti:**
220 g di burro morbido
150 g di zucchero a velo
60 g di nocciole, 60 g di mandorle
1 uovo, 350 g di farina
1 fialetta di aroma a piacere
■ **farcia:**
100 g di cioccolato fondente

Preparazione

■ **Biscotti:** montate il burro morbido con lo zucchero a velo e l'aroma. Senza smettere di montare unite l'uovo. Incorporate la farina mescolando con le mani.
■ Completate la massa con la frutta secca tritata finemente.
Con le mani formate delle palline del peso di 10-12 g circa.
Disponetele ben distanziate sulla placca ricoperta con carta oleata, poi cuocete in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.
■ Quando i biscotti saranno cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare.
■ **Farcia:** sciogliete il cioccolato fondente tritato a bagnomaria, poi allontanate dal calore e lasciate raffreddare, ma non solidificare. Trasferite il cioccolato in un conetto in carta oleata e distribuitelo sulla metà dei biscotti. Accoppiate con i biscotti rimasti.

1. Montate il burro con lo zucchero.

2. Incorporate la farina.

3. Completate con la frutta secca tritata.

4. Formate delle palline.

5. Distribuite il cioccolato sulla metà dei biscotti.

6. Accoppiateli con i biscotti rimasti.

Doppio cuore al limone

Preparazione 50 minuti • Cottura 15 minuti circa • Tagliabiscotti a cuoricino • per 25/30 cuoricini

Ingredienti

■ **frolla:** *500 g di farina, 2 uova*
200 g di zucchero, 280 g di burro
2 cucchiai di succo di limone
buccia grattugiata di 1 limone
■ **inoltre:**
100 g di marmellata di limoni
■ **decorazione:** *scorzette di limone*
■ **glassa:** *140 g di zucchero a velo*
25 g di succo di limone filtrato

Preparazione

■ **Frolla:** impastate gli ingredienti in un panetto, avvolgetelo con la pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 60 minuti.
■ Prelevate poca pasta alla volta e con il mattarello stendetela sul piano infarinato allo spessore di 3 mm circa. Con il tagliapasta incidete i biscotti, poi trasferiteli sulla placca del forno protetta con carta oleata sistemandoli ben distanziati.
■ Infornate a 180° per 14-15 minuti circa. Sfornate i biscotti e poneteli sulla gratella a raffreddare. Quando i biscotti saranno freddi, accoppiateli con la marmellata.
■ **Glassa:** allo zucchero a velo setacciato unite il succo di limone, poi sbattete leggermente con un cucchiaio. Versate un poco di glassa al centro di ogni biscotto.
■ **Decorazione:** guarnite i biscotti con scorzette di limone.

Meringhette con fragole e panna

Preparazione 20 minuti • Cottura 70 minuti • Per 6 persone

Ingredienti

30 g di granella di mandorle
100 g di albumi
200 g di zucchero semolato
2 gocce di succo di limone

■ decorazione:

150 g di panna montata zuccherata, fragole

Preparazione

■ Ricoprite due placche da forno con carta oleata.

■ **Meringhe:** in una capiente ciotola pulitissima e ben sgrassata iniziate a sbattere gli albumi con il succo di limone, poi quando inizieranno a montare, unite lo zucchero in tre riprese. Continuate a sbattere la meringa fino a renderla soda e lucida. Trasferitela in un sac à poche con beccuccio tondo grosso e distribuite sulle placche delle meringhette, tenendole distanziate tra loro.

Distribuite in superficie la granella di mandorle, poi cuocetele a 100° per 60 minuti, sfornate, capovolgetele in modo che si asciughino anche sotto e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

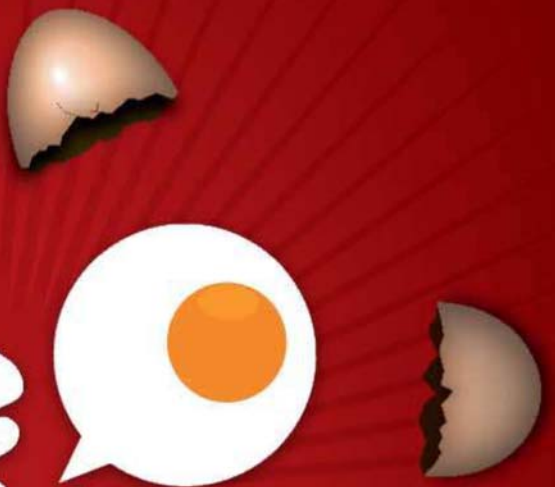
■ **Decorazione:** accoppiate le meringhe con la panna montata, poi guarnitele con una fettina di fragola.

1. Montate la meringa aggiungendo lo zucchero in tre riprese. Dovrà risultare soda e lucida.

2. Trasferitela in un sac à poche e distribuitela sulle placche protette con carta oleata.

3. Prima di infornare, ricoprite le meringhette con la granella di mandorle.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Un trionfo di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Torte

Crostate

Biscotti e pasticcini

Dolci al cucchiaio

Con più CUCINA di Aprile il libro

Deliziosi dolci rustici al cioccolato; facili da preparare e squisiti da gustare

In edicola dal 19 marzo

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

Torte & tortine

Paradiso di crema e frutta

■ *Preparazione 2 ore* ■ *Stampo Ø cm 26, stampo Ø cm 18* ■ *Per 15/16 persone*

Ingredienti

■ **torta base Ø 26 cm:**

6 uova, 350 g di burro
300 g di zucchero
250 g di farina, 250 g di fecola
buccia grattugiata di 1 limone
1 bustina di vanillina
1 + 1/2 bustina di lievito
4 pizzichini di sale

■ **torta base Ø 18 cm:**

2 uova, 110 g di burro
100 g di zucchero, 85 g di farina
85 g di fecola, 1/2 bustina di lievito
2 pizzichini di sale
buccia grattugiata di mezzo limone
1 puntina di vanillina

■ **crema:**

l 1,500 di latte, 18 tuorli
300 g di panna fresca, 300 g di zucchero
220 g di farina, 3 cucchiai di Maraschino
1 baccello di vaniglia diviso longitudinalmente

■ **bagna:**

100 g di zucchero, 50 g d'acqua
60 g di succo di limone

■ **inoltre:** *frutta mista fresca*
gelatina di albicocche o gelatina per frutta

Preparazione

■ **Torte base:** procedete in sequenze separate per le due basi, ma con lo stesso procedimento: montate il burro morbido con 200 g di zucchero (per la base piccola: burro + 70 g di zucchero) e aromatizzate con la vanillina e la buccia di limone. Unite un tuorlo alla volta, sempre montando. Versate le farine setacciate con il lievito e il sale. Montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero avanzato e incorporateli delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

■ Ungete e infarinate le tortiere e versate i rispettivi impasti livellandoli. Cuocete la torta più grande per 60 minuti e la più piccola per 40 minuti alla temperatura di 170°.

■ Sfornate le torte, lasciatele raffreddare sulla gratella e, una volta fredde, pareggiatele in superficie e dividete in tre dischi la maggiore e in due dischi la minore.

■ **Crema:** scaldate il latte e la panna con la vaniglia, lasciate in infusione per circa mezz'ora poi filtrate.

Montate i tuorli con lo zucchero, versate la farina e diluite con un goccio di latte mescolando per evitare la formazione di grumi.

■ Stemperate con tutto il latte e addensate la crema su fuoco moderato mescolando sempre.

■ Unite il liquore alla fine e lasciate raffreddare in frigo la crema divisa in due ciotole coperte con pellicola.

■ **Bagna:** lasciate sobbollire a tegame scoperto l'acqua con lo zucchero per 5 minuti, poi unite il succo di limone e lasciate raffrteddare. Inumidite il primo disco della torta grande.

Copritelo con uno strato di crema e sovrapponete il secondo disco inumidito a sua volta.

■ Procedete in modo analogo con tutti i tre stati della torta grande.

Posizionate la base piccola su un lato della torta maggiore, inumiditela con la bagna e farcitela.

■ Sovrapponete l'ultimo disco piccolo e ricopritelo con uno strato di crema.

■ Iniziate la decorazione con la frutta disponendo armonicamente le fettine e gelatinandole con un pennellino con la gelatina di albicocche sciolta o con l'apposita gelatina in bustina sciolta.

1. Dopo aver diviso le torte in dischi pennellatele con la bagna, poi farcite il primo disco con un poco di crema.

2. Adagiate sulla crema il secondo disco di torta.

3. Pennellate anche il secondo strato del dolce, poi spalmatelo con la crema. Procedete analogamente per tutte e due le torte.

4. Montate le torte sovrapponendole, ma decentrate.

5. Sul bordo esterno distribuite un cordone di crema.

6-7. Iniziate a guarnire con la frutta fresca: ponete alla base i kiwi affettati.

8. Procedete con tutta la frutta cercando di disporla in modo ordinato.

8. Quando avrete terminato la decorazione, pennellate tutta la frutta con la gelatina calda.

Cucchiaino Modigliani

Delizia nera

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 50 minuti circa*
■ *Stampo Ø 22 cm* ■ *Per 10 persone*

Ingredienti

■ **torta:** *150 g di burro morbido*
150 g di cioccolato fondente tritato
5 uova, 70 g di zucchero
80 g di zucchero a velo, 2 pizzichi di sale
150 g di farina, 2 cucchiaini di lievito
■ **farcia:** *100 g di panna*
100 g di succo d'arancia
3 tuorli, 100 g di zucchero
4 g di colla di pesce ammollata e strizzata
bagna di vostro gradimento
■ **copertura:**
230 g di cioccolato fondente tritato
100 g di acqua, 25 g di zucchero a velo
1 fragola, gelatina di albicocche

Preparazione

■ **Torta:** fondete il cioccolato e, a parte, montate il burro morbido con lo zucchero a velo, poi unite un tuorlo alla volta e, sempre montando, versate a filo il cioccolato fuso. Setacciate sul composto la farina, il lievito e il sale, alternando con gli albumi montati a neve ferma con lo zucchero semolato. Versate l'impasto nella tortiera unta e infarinata e cuocete a 175° per 50 minuti.

■ **Farcia:** riscaldate il succo d'arancia con metà zucchero ottenendo uno sciroppo e, fuori dal fuoco, fatevi sciogliere la colla di pesce strizzata. Montate anche i tuorli con il resto dello zucchero e fate colare a filo lo sciroppo. Quando la battuta è ben montata, unite la panna già montata a parte. Tagliate la torta in due dischi ed inserite la base nel cerchio mobile. Inumidite con poca bagna e versate la crema. Ricomponete la torta e ponete in frigo per 4/6 ore.

■ **Glassa:** preparatela almeno 60 minuti prima di servire il dolce, perché possa rassodarsi bene. Bollite l'acqua con lo zucchero per 5 minuti a tegame scoperto e, lontano dal calore, unite tutto il cioccolato tritato. Mescolate bene e lasciate intiepidire.

■ Pennellate la torta con la gelatina di albicocche, poi tenete da parte circa 6/7 cucchiai di

1. Pennellate la torta con la gelatina calda.

2. Glassate la torta e, quando sarà stabilizzata, guarnitela.

glassa. Versate la glassa sulla torta e col pennello ricoprite anche i bordi. Mettete il dolce in freezer per 10 minuti. Trasferite la glassa conservata in un conetto di carta con beccuccio tondo piccolo e, infine, "rigate" la superficie della torta. Disponete al centro la fragola a fettine.

1. Spalmate la pasta biscotto con la confettura.

2. Distribuite la crema.

3. Montate il dolce e decoratelo con la crema spalmabile al cioccolato e confettini.

Tovagliolo Linum

Trancetti semplici alla crema

■ *Preparazione 40 minuti*
■ *Cottura q.b.*
■ *Stampo 25x35 cm*
■ *Per 10/12 pezzi*

Ingredienti

■ **pasta biscotto:**
130 g di zucchero
80 g di farina
5 uova
20 g di mandorle
20 g di cacao

■ **farcia:**
300 g di latte
45 g di farina, 3 tuorli
120 g di zucchero
1 fialetta di aroma mandorla

■ **decorazione:**
confettura di pesche
crema spalmabile al cioccolato, confettini

Preparazione

■ **Farcia:** montate i tuorli con lo zucchero. Aggiungete un poco di latte, mescolate bene e incorporate la farina con l'aiuto di una frusta. Diluite la crema con il restante latte.

■ Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensate la crema. Allontanate dal calore e aromatizzate con l'aroma.

■ Spolverizzate la superficie della crema con poco zucchero semolato e lasciate raffreddare.

■ **Pasta biscotto:** montate le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata con il cacao. Aggiungete le mandorle tritate finissime. Versate il composto nello stampo protetto con carta oleata e infornate a 180° per 13 minuti.

■ Sformate la pasta su di un foglio di carta da forno, rifilate i bordi e dividetela in due parti uguali.

■ Spalmate la superficie di una parte con la confettura e l'altra con la crema preparata. Ricomponete la torta e dividetela a cubetti.

■ **Decorazione:** guarnite ogni cubetto con un poco di crema al cioccolato, poi apponete su ognuno un confettino.

& Crostatine

Tazze e piattino Royal Albert

Crostata riso-arancia

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Stampo da crostata 20x30 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

■ **frolla:**
230 g di farina, 20 g di fecola
120 g di zucchero
100 g di burro a cubetti
1 pizzico di sale, 1 uovo piccolo
1 puntina di lievito
buccia grattugiata di 1/2 arancia
■ **farcia:** *125 g di riso*
600 g di latte, 2 uova
180 g di zucchero, 1 arancia
(scorza + 70 g di succo filtrato)
40 g di burro, 20 g di fecola
■ **glassa:** *70 g di succo di arancia*
70 g di zucchero
2 g di colla di pesce
scorzette di arancia
■ **decorazione:** *1 fragola*
1 fettina di arancia

Preparazione

■ **Frolla:** lavorate velocemente gli ingredienti aggiungendo all'occorrenza 2-3 cucchiai di acqua freddissima; preparate un panetto, avvolgetelo in pellicola e lasciatelo raffreddare per 30 minuti.

■ **Farcia:** cuocete per 30 minuti il riso nel latte aromatizzato con la scorza grattugiata dell'arancia. Allontanate dal calore, unite il burro, poi lo zucchero e le uova sbattute con 70 g di succo filtrato d'arancia. Mescolate. Lasciate raffreddare, poi unite la fecola. Otterrete una farcia molto liquida.

■ Con il mattarello infarinato stendete la pasta frolla allo spessore di 3/4 mm e rivestite lo stampo unto e infarinato. Versate la crema di riso.

■ Ponete la crostata in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti, poi proseguite la cottura con forno statico e calore solo dal basso per altri 10 minuti. Sfornate e attendete che si freddi prima di sformare la crostata.

■ **Glassa:** bollite il succo e le scorzette dell'arancia con lo zucchero per 2 minuti, poi, lontano dal fuoco, unite la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Passate la glassa nel colino e lasciate raffreddare. Versate infine la glassa sulla crostata.

■ **Decorazione:** guarnite il centro del dolce con una fragola a fettine e mezza fettina di arancia.

Nella frolla rimasta incidete dei biscottini e cuoceteli in forno a 180° per 12 minuti. Spolverizzateli poi con zucchero a velo.

1. Aromatizzate il latte con la scorzetta d'arancia.
2. Sbattete le uova con il succo d'arancia e lo zucchero.
3. Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate.
4. Ricoprite la crostata con la glassa.

Crostata alla panna e caffè

■ *Preparazione 20 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Stampo 11x35 cm* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

400 g di pasta frolla pronta
■ **farcia:** *4 tuorli, 130 g di zucchero*
250 g di panna, 30 g di fecola
4 cucchiaini di caffè liofilizzato
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ Stendete la frolla allo spessore di 3/4 mm circa e rivestite lo stampo unto e infarinato, poi rifilate i bordi e trasferite lo stampo in frigo.

■ **Farcia:** scaldate 4/5 cucchiai di panna e fatevi sciogliere il caffè, poi aggiungetela al resto della panna. Sbattete a spuma i tuorli con lo zucchero, poi unite la fecola, miscelate e diluite con la panna al caffè.

■ Versate la farcia nel guscio di frolla e infornate a 180° per 38 minuti circa, poi ancora per altri 10 minuti con calore solo dal basso. Quando la crostata sarà cotta, sfornatela e sformatela.

■ Una volta raffreddata, spolveratela leggermente con zucchero a velo.

Bicchieri Bormioli, posata Rivadossi

1. **Stendete la pasta frolla.**

2. **Ritagliatela.**

3. **Foderate gli stampi unti e infarinati.**

Crostatine freschissime con farcia al lime

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Stampi da crostatine Ø 8 cm* ■ *Per 12 crostatine*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *300 g di farina, 150 g di burro*
100 g di zucchero, 1 uovo, 1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale, 1/2 cucchiaino di lievito
■ **farcia al lime:** *100 g di acqua*
100 g di zucchero, 6 g di colla di pesce
100 g di succo di lime, scorzetta di 2 lime
marmellata di limoni q.b.
■ **decorazione:** *panna montata*
palline di mango, riccioli di cioccolato bianco

Preparazione

■ **Pasta frolla:** lavorate molto velocemente gli ingredienti, compattateli in un panetto, avvolgetelo in pellicola e ponetelo in frigo per 60 minuti.

■ **Cottura in bianco:** stendete la pasta frolla allo spessore di 3 mm, poi rivestite gli stampi dopo averli imburrati e infarinati. Rifilate gli eccessi di pasta e pungetela sul fondo. Ricoprite la pasta frolla con dei dischetti di carta oleata, quindi riempite gli stampini con fagioli secchi o riso. Ponete le crostatine in forno già caldo a 180° per 15 minuti, poi sfornatele ed eliminate il riso e la carta. Completate la cottura della pasta frolla in forno per altri 10 minuti.

■ Sfornate, attendete una decina di minuti, poi sformate i gusci sulla gratella. Distribuite sul fondo di ogni crostatina 1 cucchiaino di marmellata.

■ **Farcia al lime:** bollite per 5 minuti a tegame scoperto l'acqua con lo zucchero e le scorzette. Lasciate intiepidire e unite il succo filtrato del lime. Ammollate la colla di pesce in acqua fredda e, una volta strizzata, scioglietela sul fuoco con 6 cucchiai di sciroppo di lime. Versate la colla di pesce nello sciroppo di lime rimasto.
Mescolate bene e, prima che solidifichi, versate lo sciroppo nei gusci di frolla.

■ **Decorazione:** guarnite le crostatine con cordoni di panna montata, palline di mango e riccioli di cioccolato.

BALLARINI
PER L'AMBIENTE
Azienda certificata in base al sistema di gestione ambientale
UNI EN ISO 14001

Da sempre la Ballarini investe nella ricerca per migliorare la qualità del prodotto sotto due aspetti fondamentali: tecnico e ambientale. Diminuire i livelli di inquinamento aumentando le prestazioni, questa è la sfida dell'azienda in un mercato sempre più attento a salute e benessere, con consumatori progressivamente orientati verso prodotti biologici ed eco-compatibili. In questo contesto la tecnologia e la qualità Made in Italy della Ballarini giocano un ruolo fondamentale, soprattutto perchè certificate. Da queste nuove esigenze nascono le collezioni di strumenti da cottura realizzate utilizzando tecniche di lavorazione ad elevato grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente.

ECOMONDO

PREMIO 2009 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

il premio Ecomondo

Lo scorso 29 ottobre alla Fiera di Rimini si è tenuto Ecomondo, l'appuntamento leader per il settore in Italia e tra i principali in Europa. La Ballarini in questa occasione è stata segnalata fra le prime 10 aziende per efficienza energetica: un premio per la green economy "made in Italy" che sottolinea l'operato delle imprese nazionali che hanno saputo coniugare qualità ambientale e competitività industriale. La Fondazione per lo sviluppo sostenibile ed Ecomondo-Rimini Fiera, con l'adesione del Presidente della Repubblica, hanno promosso l'iniziativa con lo scopo di segnalare le imprese del nostro Paese che si distinguono per l'eccellenza del prodotto e la correttezza ambientale della sua realizzazione.

La Ballarini ha ottenuto la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004, che costituisce per l'azienda un impegno a contenere e migliorare nel tempo l'impatto dell'attività produttiva e dei prodotti sull'ambiente che ci circonda (suolo, aria, acqua). L'ente che ha verificato e certificato la conformità delle attività alle norme sopraddette è il Det Norske Veritas, di origine norvegese fra i più prestigiosi e noti istituti internazionali.

il diritto ambientale

Il diritto di vivere in un ambiente protetto e in una comunità che lo salvaguardi deve entrare nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo. Questo l'obiettivo di **Rock Inside**, organizzazione non-profit che il 5 settembre ha esordito al Teatro Bibiena di Mantova schierando due Nobel per la pace: Lech Walesa e Betty Williams. In occasione del Convegno la Ballarini SpA è intervenuta in qualità di relatore. La proposta operativa dell'associazione riguarda la creazione di un'organizzazione intergovernativa che si occupi di una disciplina comune della protezione ambientale. L'organizzazione ha già un nome: Weo. Come esiste il Wto per il commercio, serve una World Environmental Organization (organizzazione mondiale per l'ambiente), passando così da semplice attività di pressione e di sensibilizzazione ad un riconoscimento giuridico. Maggiori informazioni sul sito www.rockinside.it.

Rock Inside: Mantova, Teatro Bibiena, settembre 2009 / New York, Sala Conferenze ONU, marzo 2010

BALLARINI PER L'AMBIENTE

Angelo Ballarini con Lech Walesa durante il Convegno per il Diritto Ambientale.

Quando il prodotto comunica valori che vanno oltre la sua semplice funzione

ZERO IMPACT LIFEGATE

L'operazione Zero Impact: Ballarini aderisce contribuendo con alcune collezioni alla creazione di nuove foreste all'interno di Riserve Naturali in paesi in via di sviluppo.

le eco-collezioni

Nel rispetto di salute e ambiente Ballarini ha così creato diverse collezioni evolute, realizzate con tecniche ad alto grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente, dalle materie prime utilizzate (alluminio riciclato) all'intero processo produttivo (la colorazione esterna applicata con tecnologia a secco, esclusiva di Ballarini, senza emettere solventi e altre sostanze volatili in atmosfera), con possibilità di riciclo dell'intero prodotto (i materiali utilizzati possono essere nuovamente riciclati in metalli, vetro, carta) piuttosto che la dotazione del dispositivo Thermopoint (brevetto Ballarini) che permette di cucinare con la giusta temperatura di cottura, consentendo così un sicuro risparmio energetico. A seconda delle linee i prodotti si contraddistinguono per imballi e ricettari realizzati o in carta di canapa sativa di produzione italiana, impressa con inchiostri vegetali e un sistema di stampa senza acqua (certificazione Ecolabel), o in carta riciclata.

BALLARINI
1889

Ballarini Paolo & Figli SpA
Rivarolo Mantovano (MN)
tel. 0376.9901
www.ballarini.it

Dolci *al Cucchiaio*

Coppe Ego Vetri delle Venezie

Crema primavera

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Coppette individuali* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **crema:**
300 g di latte
3 tuorli, 110 g di zucchero
45 g di farina
1 baccello di vaniglia diviso longitudinalmente
■ **inoltre:**
10 savoiardi
300 g di mascarpone sbattuto con 25 g di zucchero a velo
■ **bagna:** *50 g di acqua*
50 g di zucchero
50 g di liquore all'amaretto
■ **decorazione:** *fragole*
riccioli di cioccolato bianco

Preparazione

■ **Crema:** bollite il latte con la stecca di vaniglia e lasciatela in infusione per 20 minuti, poi filtrate. Montate i tuorli con lo zucchero, unite la farina e, senza smettere di mescolare, versate a filo il latte. Addensate la crema su fiamma moderata, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Lasciatela raffreddare protetta con pellicola. Alla crema fredda mescolate il mascarpone sbattuto a parte con lo zucchero a velo.

■ **Bagna:** lasciate sobbollire per 5 minuti a tegame scoperto l'acqua con lo zucchero. Fuori dal calore unite il liquore lasciando poi raffreddare. Versate un cucchiaio di crema sul fondo delle coppe, poi coprite con i savoiardi inzuppati con la bagna, quindi ricoprite con la crema. Pareggiate la superficie delle coppe e ponetele in frigo per 1 ora coperte con pellicola.

■ **Decorazione:** guarnite con riccioli di cioccolato bianco e una fragola divisa a metà.

1. Alla crema aggiungete il mascarpone.

2. Versate la crema sul fondo delle coppe.

3. Adagiate un savoiardo inzuppato.

4. Ricoprite con altra crema e ponete in frigo.

Dessert semplice, panna, ricotta e fragole

■ *Preparazione 20/30 minuti* ■ *Coppette singole* ■ *Per 4 persone*

Ingredienti

300 g di panna fresca
250 g di ricotta mista
80 g di zucchero a velo
buccia grattugiata di mezzo limone
■ **Decorazione:**
60 g di meringa
fragole e frutti di bosco
fettine di lime

Preparazione

■ Montate la panna con 40 g di zucchero a velo.

■ Sbattete la ricotta con lo zucchero a velo restante rendendola cremosa, poi aromatizzatela con la buccia del limone e incorporatela alla panna mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

■ Versate la crema così ottenuta nelle coppette e decoratele con la frutta e la meringa sbriciolata.

Coppe e cucchiaino Nuova R25

Budino con cioccolato bianco

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Stampo da budino* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

1 l di latte, 8 tuorli, 150 g di zucchero
80 g di farina, 1 stecca di vaniglia
170 g di cioccolato bianco
6 g di colla di pesce
■ **Decorazione:** *80 g di panna montata*
fragole, bottoni di cioccolato bianco
olio di mandorle per lo stampo

Preparazione

■ Aprite longitudinalmente la buccia di vaniglia e raschiate i semini.
Portate a bollore il latte con i semi di vaniglia, poi allontanate dal calore e lasciate raffreddare.
Filtrate. In un'altra casseruola sbattete a lungo i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi. Aggiungete la farina e stemperate gradualmente prima con un goccio di latte, poi con tutto il latte mescolando in modo che non si formino grumi.
■ Fate addensare la crema su calore moderato senza smettere di mescolare.
■ Allontanate dal calore e fate sciogliere nella crema calda sia il cioccolato tritato che la colla di pesce precedentemente ammollata nell'acqua fredda e strizzata. Lasciate intiepidire la crema.
■ Pennellate lo stampo con l'olio di mandorle, poi versate la crema e ponete in frigo per 6/8 ore.
■ **Decorazione:** sformate il budino sul piatto da portata e decoratelo con ciuffi di panna, fettine di fragole e bottoni di cioccolato.

1. Portate a bollore il latte con i semi di vaniglia.

2. Sbattete i tuorli con lo zucchero.

IN EDICOLA A FINE MARZO

ED IN REGALO

DUE GOMITOLI *DA 100 gr. cad.*

DI FILO DI SCOZIA 12/3

BricoliAmo è qui la festa!

Il cioccoparty

Ecco una sublime parola che in tempi di dieta evoca torbidi pensieri: il cioccolato! Un'esplosione di gusto, un piacere sublime, un sapore irresistibile che ci inonda il palato. E visto che siamo in pieno periodo pasquale, possiamo anche fare uno strappo alla regola... ma ho detto uno!!! Ce n'è davvero per tutti i gusti: amaro, al latte, bianco, alle nocciole, con la ciliegia, al peperoncino. Tutti i sensi sono coinvolti dal potere seduttore del cioccolato: la vista, il tatto, l'olfatto, il gusto... e anche l'udito, se solo provassimo ad avvicinare una tavoletta all'orecchio per sentire quello che ha da dire! Insomma un alimento (anche se chiamarlo così è riduttivo) che piace a tutti: agli uomini, alle donne, ai grandi, ai piccini e anche a quelli di media statura.

INVITI GOLOSI

Ritaglia da un foglio di cartone un rettangolo di cm 7x13. Dipingi la superficie e i lati con la tempera marrone. Una volta asciutto traccia i bordi incidendo la superficie con un coltello o le forbici. Sulla parte posteriore del cartone scrivi l'invito con le indicazioni. Ora prendi un pezzo di carta alluminio più grande del cartone e avvolgi la finta tavoletta di cioccolato, lasciando scartata una delle estremità. Colora la carta stagnola con colori acrilici e lascia asciugare bene. Con una penna nera scrivi cioccolato su ogni tavoletta. Ripeti l'operazione per ogni invitato e consegna una tavoletta a ciascuno di quei golosoni dei tuoi amici.

VASSOIO PORTADOLCI

Ritaglia, abbassandola una scatola cm 33x16 circa, poi ritaglia le maniglie ai lati del vassoio. Dipingi con gli acrilici di verde l'interno e rosso la parte esterna. Lascia asciugare. Ritaglia dalla carta da decupage i vari soggetti di cioccolato: caramelle, biscotti, dolcetti e &. Con la colla vinilica diluita in acqua incolla i soggetti al vassoio e lascia asciugare bene. Ora puoi verniciare il tuo vassoio con l'apposita vernice per decoupage. Lascia asciugare bene, poi torna e verniciare.

Vuoi una....festa di torta?

Da un cartoncino marrone formato A4 disegna e ritaglia dei triangoli con la base di cm 10 e l'altezza di cm 14,5. Per ogni triangolo disegna anche un rombo lungo cm 10 con il lato obliquo di cm 2. Infine da un cartoncino giallo ritaglia altri rombi lunghi cm 15,5 e alti cm 1,5.

Assembla i 3 pezzi con il nastro adesivo sul retro dando vita a una succulenta fetta di torta! Con un pennarello marrone traccia i decori in superficie e il ripieno della torta. Poi aggiungi una nuvoletta di panna montata (cartoncino bianco) e una ciliegina lucida (cartoncino rosso). Unisci tutte le fette di torta sul retro e appendi in salotto.

Ovetti decorati

Preparazione 30 minuti

Ingredienti

Ovetti di cioccolato di varie dimensioni, codette colorate, animaletti di zucchero, fiori e coriandoli di zucchero, cioccolato fondente fuso q.b.

Preparazione

Foderate con stagnola un porta-uova di cartone per aiutarvi a sostenere gli ovetti durante la lavorazione.

- pennellate il bordo di giuntura dell'ovetto con un po' di cioccolato fuso e passatelo nelle codette rosa o azzurre.
- Pennellate il fondo di un paio di ovetti con cioccolato fuso e ricoprite con codette verdi.
- Applicate su tutti gli ovetti i vari soggetti di zucchero facendoli aderire sempre con cioccolato fuso. Rifinite anche con stelline e foglioline.

ALLESTIRE LA TAVOLA

Anche la tavola dovrà essere addobbata a tema per il nostro party. Una bella tovaglia color cioccolato è quello che ci vuole; poi non dovranno mancare piatti, posate e accessori che abbiano le tonalità della crema e un tocco di rosso (vaso, fiori o tovaglioli) per dare allegria. Slurp! Mi è già venuta l'acquolina in bocca. Spargi anche degli ovetti di cioccolato sulla tavola e posiziona un recipiente traboccante di fonduta calda dove intingere dei pezzetti di frutta. Ricorda che in un'occasione come questa saranno apprezzatissimi dei dolcetti semplici e veloci che possano rendere il pomeriggio indimenticabile.

Pane al cioccolato

Preparazione 20 minuti • Cottura 40 minuti
Stampo 30x11 cm • Per 6/8 persone

Ingredienti

300 g di farina 0, 150 g di farina Manitoba
25 g di lievito di birra, 100 g di latte tiepido
150 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente
1 cucchiaino di zucchero, 4 pizzichi di sale
acqua q.b. per impastare, burro q.b.

Preparazione

- Stemperate nel latte il lievito con lo zucchero, poi versatelo sulle farine e impastate aggiungendo l'acqua sufficiente ad ottenere un impasto di giusta consistenza. Salate alla fine della lavorazione.
- Lavorate la pasta almeno per 5 minuti, copritela e lasciatela lievitare per 1 ora.
- Rilavorate la pasta e stendetela in un rettangolo di circa cm 30x30. Cospargete con il cioccolato e arrotolate la pasta su se stessa.
- Ponete il rotolo entro lo stampo unto e infarinato, quindi lasciatelo nuovamente lievitare per una mezz'ora. Infornate a 180° per circa 30 minuti, poi pennellate la superficie del rotolo con burro fuso e proseguite la cottura per ulteriori 10 minuti.

Piccoli ricci

Preparazione 60 minuti • Cottura q.b.
Per 8 piccoli ricci

Ingredienti

225 g di cioccolato fondente, 110 g di panna fresca
50 g di nocciole tritate, 35 g di burro morbido
175 g di wafer al cioccolato, 175 g di biscotti secchi
30 g di zucchero a velo
■ ***decorazione:*** *pinoli, confettini, 100 g di cioccolato fondente fuso, panna q.b., colorante giallo*

Preparazione

■ Alla panna bollente unite il cioccolato fondente tritato finemente. Lasciate intiepidire il composto. Tritate tutti i biscotti, poi unite le nocciole e lo zucchero a velo. Incorporate ora il composto di cioccolato e panna, la frutta secca tritata, il burro a pezzetti, i wafer e i biscotti secchi tritati finemente. Mescolate per amalgamare bene gli ingredienti. Con le mani unte formate delle sfere del peso di circa 90 g ciascuna. Allungatele leggermente da una parte modellando il musetto dei riccetti.

■ ***Decorazione:*** intingete il musetto dei riccetti nel cioccolato fuso e poneteli in frigo per 30 minuti. Montate poca panna con una goccia di colorante, poi disegnate gli occhi ai riccetti. Adagiate un confettino in funzione del nasino e i pinoli per gli aculei. Conservate i riccetti in frigo fino al momento di servire.

LA TORTA PORTA CIOCCOLATINI

Cerca una scatola tonda, poi ritaglia da due cartoncini due fasce: una più alta dell'altra. Colora una fascia in rosa e falla asciugare. Dipingi la scatola in marrone e, quando sarà asciutta, incolla le due fasce di carta. In superficie incolla i pezzetti di polistirolo a mò di ciuffi di panna montata. Sopra ad ogni pezzetto incolla anche un finto frutto di ribes. Occhio! di questa torta se ne possono gustare tantissime porzioni, perchè assolutamente dietetetica!

Materiale occorrente

Scatola rotonda • colori acrilici • colla • forbici
pennelli • polistirolo • finto ribes

Presto! Una cioccolata al tavolo 6!

Per questo gioco dovrai preparare in anticipo un vassoio di cartone colorato, un bicchiere, una tazza, un piattino e un cucchiaino, tutto rigorosamente in plastica. Dividi i tuoi ospiti in due squadre. La prima squadra sceglierà il cameriere e il cliente che dovranno posizionarsi alle estremità della stanza (o del giardino), il primo in piedi con il vassoio e tutte le stoviglie, il secondo seduto al tavolo mentre aspetta l'ordinazione. Ora stabilite tutti insieme un percorso che dovrà fare il cameriere e marcate una linea che la seconda squadra non potrà oltrepassare. Al tuo via il cameriere dovrà raggiungere nel minor tempo possibile il cliente al tavolo, cercando di non far cadere niente dal vassoio, mentre i concorrenti della seconda squadra cercheranno in tutti i modi di distrarlo (senza oltrepassare la linea) con urla, schiamazzi oppure lanciando qualche pupazzo di peluche. Una volta terminato il percorso, si invertono le squadre e si ricomincia. Vince chi porta l'ordinazione al tavolo senza far cadere nulla.

Trenino ciuf ciuf

Preparazione 50 minuti
2 stampi da plum cake cm 22x10
4 stampini da muffin Ø cm 8
Per 15/16 persone

Ingredienti

■ ***torta:*** *400 g di farina, 8 uova*
80 g di amido di mais, 30 g di cacao
1+ 1/2 bustina di lievito
4 pizzichi di sale, 300 g di zucchero
300 g di burro, 50 g di gocce di cioccolato
90 g di latte tiepido
■ ***crema al burro:*** *200 g di burro morbido*
200 g di zucchero, 50 g di cacao
2 cucchiai di liquore (facoltativo)
■ ***per completare:*** *codette colorate*
soggetti in zucchero e caramelle
50 g di cioccolato fondente fuso

Preparazione

■ ***Torta:*** montate il burro morbido con lo zucchero e incorporate un uovo alla volta. Setacciate sulla massa le farine, il sale, il lievito e il cacao. Incorporate e aggiungete le gocce di cioccolato.

■ Distribuite l'impasto negli stampi unti e infarinati da plum cake e da muffins.
Cuocete a 175° i plum cake per 35 minuti e i muffins per 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

■ ***Crema al burro:*** montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, il cacao e il liquore.

■ ***Locomotiva:*** dal primo plum cake ritagliate un parallelepipedo di pasta, incidetelo al centro e ricavatene un secondo più piccolo.

■ L'uno, posto perpendicolarmente al corpo della locomotiva, ne costituirà la cabina di guida, l'altro la ciminiera.

■ Tagliate la calotta di un muffins e applicatela con la crema al burro davanti al blocco (muso della locomotiva).
Tagliate i muffins in dischetti di diversi diametri: le ruote motrici davanti, più grandi, le altre di diametro inferiore.

■ ***Vagone:*** scavate sul dorso del secondo plum cake un incavo regolare, senza arrivare al fondo: dalla pasta di forma rettangolare ricavate dei piccoli parallelepipedi costituenti i seggiolini.

■ Tutte le parti già assemblate e quelle in lavorazione vanno ricoperte con la crema al burro, ripassando i bordi con un ulteriore cordoncino di crema al burro distribuita con un sac à poche con bocchetta tonda media.
Intingete ruote e seggiolini nelle codette colorate, come da illustrazione, quindi posizionateli.

■ Ripassate con il cioccolato fondente fuso posto in un conetto con beccuccio tondo piccolo i profili del trenino annerendone anche il muso. Assestate le ruote con i bulloni colorati (confettini).

■ Completate la decorazione del trenino apponendo caramelle, soggetti in zucchero, confettini, coriandoli e lecca-lecca come nella foto, oppure secondo vostro gradimento.

1-2. Preparate il trenino montando i diversi pezzi di torta.

3. Ricopritelo con la crema al burro.

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati (nome, cognome e indirizzo completo) per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.

Quando il gioco si fa dolce...

Cara redazione, vi invio la foto e la ricetta di un dolce dedicato a chi ama giocare ai videogiochi. Ecco come realizzarlo.

Ingredienti

- 1 pan di Spagna rettangolare (servirà per la base della console)
- 1 disco di pan di Spagna di Ø 20 cm di diametro (servirà per il controller o joystick)
- 800 ml di panna da montare
- colorante alimentare verde liquido
- 150 g di cioccolato bianco
- bottoni colorati di cioccolato o caramelle rotonde per i tasti
- 1 vasetto di crema al cioccolato e nocciole

Preparazione

- Dal pan di Spagna rotondo tagliate la forma del controller.
- Per farcire la torta, tagliate entrambi i pan di Spagna (in orizzontale o in più stati), versate la crema al cioccolato e nocciole e spalmatela uniformemente.
- Montate la panna, poi ricoprite la torta e il controller, cercando di livellarla bene.
- Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco tritato con una goccia di colorante verde. Mescolate fino ad amalgamare il tutto.
- Riempite con la crema verde un sac à poche col beccuccio piccolo o una siringa da pasticciere e disegnate i tasti e le scritte sulla vostra "console". Posizionate i bottoni di cioccolato o le caramelle sul controller.

Buon appetito e buon divertimento!
Elisa Girandola, Rottofreno (Pc)

Grazie Elisa, pubblichiamo con piacere la foto della tua torta che, immaginiamo, piacerà anche alle nostre amiche lettrici. I videogiochi sono un passatempo molto diffuso, quindi la tua idea è veramente molto carina e grazie alla decorazione non troppo elaborata è anche accessibile a chi è alle prime armi nel mondo della decorazione.

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

Una sorpresa... esplosiva

Indovinate qual è la passione del fidanzato di Greta che ha compiuto 19 anni? Gli accendini! Così ha ben pensato di proporgli la versione "più dolce" del suo modello preferito.
Greta Meirana, Pietra Ligure (Sv)

Dedicata alla primavera

Valeria coglie l'occasione del compleanno del bimbo di una sua cara amica per regalargli una torta primaverile popolata da simpatiche apine, che volteggiano su profumati fiorellini.
Valeria Mastromauro, Martinsicuro (Te)

L'albero di famiglia

Ha riscosso grande successo la torta preparata da Rosa per il compleanno del suo papà: i volti di tutta la famiglia sono stati riprodotti sull'albero genealogico più originale!
Rosa Schiavone, Adelfia (Ba)

Una passione dolcissima

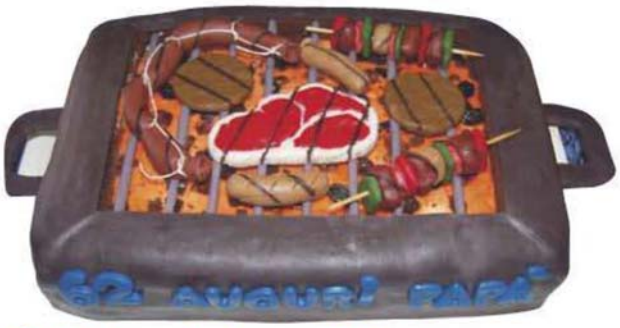
Care amiche di più DOLCI, la mia passione, decorare dolci e cucinare in genere, si è trasformata in un mio blog; il suo link è: ***www.ilmondodiladycocca.blogspot.com*** *e sarei onorata di una vostra visita!*

Il blog per me è un piccolo diario dove scrivo della mia passione, nata fin da bambina seguendo le orme di mamma e papà.
Questo blog nasce per condividere con voi la mia passione dolce dolce: adoro la buona cucina ed i suoi sapori, la pizza ed il profumo del pane caldo, ma la mia vera passione è fare e decorare dolci. Mi sono ritrovata in questo mondo di zucchero, vaniglia e cacao, fin da bambina....in casa c'era sempre il loro profumo e ancora oggi continua ad esserci!!! Dolci semplici e genuini... ricette facili e veloci, tramandate da madre in figlia!!!! Dolci semplici come è semplice la mia vita!!!! Con il passare degli anni da autodidatta ho portato avanti questa passione e su consiglio di amici l'ho anche trasformata in un blog aperto a tutti!! Ecco questa sono io....una semplice vostra affezionata lettrice...anche fan su FB!!!
Lidia

Ciao Lidia, tu non sei una semplice affezionata lettrice! Sei molto di più, una delle tante speciali nostre amiche che condividono con noi ogni giorno la passione e l'amore nella preparazione di dolci e pietanze da condividere in famiglia o con gli amici. Abbiamo visitato con piacere il tuo blog che troviamo ricco ed interessante e immaginiamo che anche le nostre lettrici non mancheranno di fare una capatina. Ti ringraziamo per la bella torta di cui ci hai mandato la foto che qui pubblichiamo.
La torta è stata realizzata da Lidia in occasione del diciottesimo compleanno della sua Principessa, anche lei nostra affezionata lettrice. Per la pubblicazione della foto riceverai l'abbonamento semestrale omaggio a più DOLCI.

Un bouquet di rose per Alessandra

Kristina ha preparato questo dolce omaggio floreale per Alessandra: si tratta di un pan di Spagna farcito con una crema allo zabaione ed amarene sciroppate, poi ricoperto con pasta di zucchero. Il bouquet di rose è confezionato con la pasta di gomma e i pizzi con la glassa reale.
Kristina Rado, Roma



Il lato dolce.. della carne

Con questa simpatica "torta barbecue" Erika augura buon compleanno al papà Michele, il cui alimento preferito è appunto la carne. Tutte le decorazioni sono state realizzate in pasta di zucchero.
Erika D'Elia, Sabaudia (Lt)

L'uovo di Pasqua

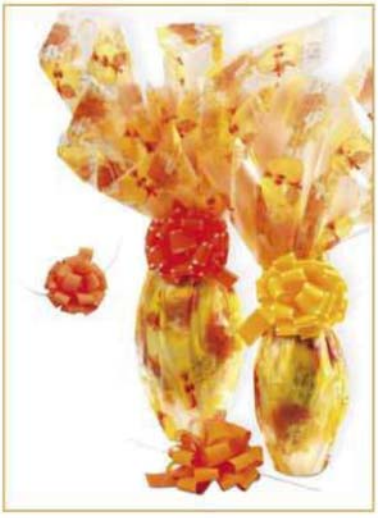
Care amiche, vorrei realizzare un sogno, quello cioè di preparare l'uovo di Pasqua in casa. Mi potete aiutare?
Teresa

Cara Teresa, per ottenere un uova di Pasqua buono da mangiare e bello da vedere, è necessario sottoporre il cioccolato al processo di temperaggio che ti consentirà di ottenere consistenza e lucentezza durature.
Per le caratteristiche di lavorazione ti suggeriamo di lavorare un quantitativo di cioccolato che dai 600/800 g al kg e oltre e con un'alta percentuale di burro di cacao. Fondi il cioccolato fondente tritato senza superare i 50°C.
Versa 1/3 del cioccolato sul piano di marmo. Quello che ti resta conservatelo a parte.
Con l'aiuto di due spatole raccogli e fai cadere il cioccolato più volte in modo da arrivare ad una temperatura di 28-29°C. Rimetti il cioccolato a 28-29° nella ciotola con il cioccolato fuso a 50°C. Mescola e controlla la temperatura che deve raggiungere i 31°C. (Se la temperatura è di 32° aspetta un momento e lasciala abbassare naturalmente mescolando; se la temperatura del cioccolato dovesse superare i 33°C devi ripetere tutta l'operazione di temperaggio, riscaldando di nuovo il cioccolato a 50° C). A questo punto versa il cioccolato nei due stampi fatti a mezzo uovo. Ruotando lo stampo fai scivolare il cioccolato temperato lungo le pareti in modo da ottenere un rivestimento con spessore uniforme. Ripeti spesso l'operazione per ottenere uno spessore omogeneo del cioccolato. Lascia solidificare.
Quando le due mezze uova saranno solidificate, rovescia lo stampo e battilo con un colpo secco sul bordo sul tavolo. Le mezze uova si staccheranno dallo stampo.
Distribuisci un poco di cioccolato sui bordi delle mezze uova e accoppiale. A questo punto puoi dare libero spazio alla tua fantasia e personalizzare l'uovo come più preferisci. Aspettiamo in redazione la foto del tuo uovo di Pasqua!
Se vuoi maggiori informazioni in merito al cioccolato ti suggeriamo di acquistare il volume Manuale di Pasticceria e Decorazione volume 2 che propone un intero capitolo dedicato al "cibo degli dei" con spiegazioni chiare e ricette fase per fase. Troverai tutte le indicazioni per l'acquisto nelle ultime pagine della rivista.

La colomba

Per imbandire la tavola pasquale con eleganza offrite ai vostri ospiti la bontà della Colomba Artigianale Lazzaroni, dalla pasta soffice, arricchita con scorze d'arancia candite e mandorle, racchiusa in un sacchetto di raso, dal colore brillante e vivo.
Saporitalia, Lainate (Mi), tel. 02/9394721, www.lazzaronisaronno.com

Una Pasqua coi fiocchi



Superpratic è il fiocco già pronto, montato su un piccolo filo di ferro plastificato, perfetto per incartare le vostre dolcezze di Pasqua.
Nastri Brizzolari, Codogno (Lo), tel. 0377/313111, www.nastribrizzolari.com

Per chi ama il cioccolato

Concedetevi una pausa di vero godimento con Mars® Dark, lo snack, in edizione limitata, dal guscio di cioccolato fondente, dal colore intenso e il cuore chiaro e morbido di crema al malto e caramello, dall'aroma deciso.
Mars italia, Assago (Mi), tel. 02/5776111, www.mars.it

Vicenzovo il savoiardo

Vicenzovo è il savoiardo per eccellenza, infatti viene realizzato con ingredienti naturali e sani, assolutamente controllati e selezionati e senza aggiunta di grassi. Bontà e semplicità contribuiscono al successo del savoiardo Vicenzovo, che diventa ingrediente insostituibile in tanti dolci tradizionali.
Vicenzi, www.vicenzi.it

Ricotta versatile e leggera

La Ricotta Granarolo, versatile e leggera, è ideale per mantecare primi piatti, per ripieni di paste e torte salate e per gustose ricette dolci. Fornisce anche calcio, prezioso e indispensabile per rinforzare e mantenere la salute delle ossa in ogni fase della vita. La Ricotta Granarolo non contiene conservanti e mantiene la sua freschezza grazie alla pratica vaschetta con coperchio richiudibile.
Granarolo, Bologna, Numero Verde 800-848015, www.granarolo.it

Aria di primavera

Fiori di campo è la fresca e fiorita linea party, ideale per il pic nic di Pasquetta!
BBS, S. Cesario S/P. (Mo), tel. 059/950701, www.bbs.it

Idea regalo

Elegante e raffinata questa originale alzata servitorta in porcellana decorata: corredata da una bellissima scatola può diventare il regalo ideale per l'amica "pasticciera".
Nuova R2S, Vobarno (Bs), tel. 0365/597009, www.r2s.it

Per i celiaci

Tovagliolo Linum

Crostatine morbide con confettura

■ *Preparazione 30 minuti*
■ *Cottura 40 minuti*
■ *Stampini da crostatine Ø 12 cm*
■ *Per 6 pezzi*

Ingredienti

100 g di farina di riso ✓
230 g di fecola di patate ✓
120 g di zucchero
160 g di burro, 1 uovo
■ **farcia:**
500 g di confettura a piacere

Preparazione

■ Versate in una ciotola tutti gli ingredienti per la frolla ed impastate velocemente. Otterrete una pasta molto morbida, che avvolgerete in pellicola e porrete a riposare in frigo per 40 minuti.

■ Prelevatela dal frigo e stendetela poco alla volta allo spessore di 2/3 mm, aiutandovi con la fecola. Ungete con burro e infarinate con la fecola gli stampini, rivestiteli con la pasta e rifilateli sul bordo, poi riempiteli fino a metà con la confettura.

■ Dagli sfridi di pasta ritagliate delle strisce alte 1 cm che incrocerete sulle crostatine premendo bene sui bordi. Infornate a 175° per 30 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti con calore solo dal basso.

■ Dopo aver sfornato i dolcetti, attendete 15 minuti circa prima di sformarli.

✓ *Prodotto consentito*

NUMERI UTILI
Associazione Italiana Celiachia
Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da " sfogliare"

sfoglia online

Troverai l' **elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua.**

Agenda del mese

Editoriale

Care amiche e amiche

Chi ama cimentarsi nella preparazione di dolci aspetta con ansia l'uscita della nostra rivista nel pieno della primavera. Pasqua è già arrivata e con questa importante festa avvertiamo un'aria nuova intorno a noi; è davvero una "rinascita" della natura e della vita stessa. Passeggiamo e scopriamo con stupore che il prato del parco ha già rimesso a nuovo il tappeto erboso e come le corolle delle margherite, non vinte dal lungo gelo, si alzano verso il cielo come piccoli diamanti iridescenti. La natura ci corrobora e ci riporta in una dimensione ancora a misura d'uomo; c'è bisogno di sfruttare questo insostituibile momento con la nostra risvegliata voglia di fare non solo le ormai consolidate "pulizie di Pasqua", ma di preparare anche una tavola di Pasqua elegante con dolci classici e nuovi. Nel quotidiano conquistiamo i nostri cari con piccoli dolcetti accoppiati o stupiamoli con i dolci americani, per dare, ogni tanto, una sferzata di novità al nostro provincialismo.

Daniela Peli

Concorso "Evviva il Calcio"!

Avete in mente un dolce dedicato al calcio? Non aspettate a partecipare al nuovo concorso "Evviva il Calcio!"

Tutti gli utenti iscritti al sito **www.madeinkitchen.tv** potranno partecipare al concorso dal **1 Marzo 2010 al 30 Aprile 2010.** Durante questo periodo sarà possibile effettuare l'upload di foto e video e/o votare i contenuti preferiti. Sono ammesse al concorso solo ricette di dolci che esprimano tramite forma, colori o ingredienti la personale passione per il calcio e richiamino aspetti e caratteristiche del mondo calcistico. Ciascun partecipante potrà concorrere, senza limitazioni, inviando uno o più video attinenti al tema. E il premio? Il premio per i primi 30 classificati consisterà in 30 stampi da forno a forma di maglietta, in acciaio con rivestimento antiaderente Whitford Xylan messi a disposizione da Guardini. **Il regolamento completo è disponibile sul sito internet www.madeinkitchen.tv**

"SWEETLYAXIDIE"

Dolcemente a Le Axidie per imparare l'arte dei dolci con i Maestri Pasticceri Italiani.
Come anticipato sul numero scorso di più DOLCI, la costiera sorrentina vi aspetta per imparare l'arte bianca direttamente dai maestri pasticceri dell' Ampi: Salvatore De Riso, Paolo Sacchetti, Gennaro Volpe e Fabrizio Camplone. Giunta alla seconda edizione, "SWEETLYAXIDIE" si svolgerà nel mese di aprile, maggio e poi settembre e ottobre. Chi ama cimentarsi nella preparazione di dolci e trascorre una vacanza in un luogo d'incanto, avrà l'opportunità di prendere lezioni direttamente da questi grandi della pasticceria presso la struttura alberghiera de Le Axidie, nel borgo marinaro di Seiano, frazione di Vico Equense. Tante novità in programma fra cui il fatto che ogni lezione ospiterà un autore di libri di enogastronomia, e ci saremo anche noi: **il 15 maggio infatti, il direttore di "più DOLCI, più CUCINA", Daniela Peli presenterà "Dolci rustici al cioccolato", il libro in edicola alla fine di marzo in allegato alla rivista più CUCINA.**

Il calendario dei corsi

- Fabrizio Camplone: **22 maggio 2010; 18 settembre 2010.**
- Salvatore De Riso: **17 aprile 2010; 15 maggio 2010; 02 ottobre 2010; 16 ottobre 2010.**
- Gennaro Volpe: **24 aprile 2010.**
- Paolo Sacchetti : **30 ottobre 2010**

Per avere maggiori informazioni e scoprire nel dettaglio gli argomenti trattati nei corsi contattae Le Axidie, tel. 081/8028562 – Fax 081/8028565, www.axidie.it Email: axidie@tin.it

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi le tue ricette, i trucchi e i segreti di pasticceria. Sarà un modo per rinsaldare passioni comuni e rinnovare ogni giorno l'amicizia che ci lega da tanti anni. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Cannoli and Friends

Dal 9 all'11 Aprile a Piana degli Albanesi (Palermo), prenderà il via la prossima edizione (la seconda) di Cannoli and Friends, festival di dolci e sculture. In programma una competizione pasticciera tra dolci dei paesi balcanici, che "sfideranno" il protagonista della manifestazione e il cannolo siciliano.
Giudicheranno i dolci in gara esperti e giornalisti del settore enogastronomico. Tra le iniziative anche un expo village con dolci siciliani e non solo, laboratori gastronomici che offriranno ai visitatori la possibilità di degustare dolcezze regionali, italiane e straniere. A corollario della manifestazione concerti serali gratuiti.
Per info www.cannoliandfriends.it

Sapori & Saperi

Sapori&Saperi, che si svolgerà dal 23 al 25 aprile a Pompei presso l'area interna, è l'evento, dedicato ai prodotti alimentari tipici campani, non solo ai prodotti locali, olio, vino, pomodori, mozzarelle, frutta, pesce, ma a tutti i prodotti del territorio nazionale. Fondamentale allora diventa l'incontro diretto tra i produttori, spesso giovani e intraprendenti, e i consumatori. Più spazio viene dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori e maggiori approfondimenti dei "saperi", come argomenti culturali e temi di attualità ispirati ai temi dell'alimentazione. La kermesse, che ha già registrato nelle scorse edizioni una partecipazione crescente, vuole proporsi come input della promozione del territorio in chiave turistica e culturale.
Per informazioni:www.pompeinow.it

PastaTrend

Dal 24 al 27 aprile Bologna ospiterà PastaTrend, il grande Salone della Pasta, che avrà luogo nel quartiere fieristico di Bologna Fiere.
A PastaTrend i pastifici artigianali e i formati di pasta provenienti da tutte le regioni italiane saranno gli indiscussi protagonisti.
Oltre ad acquistare la pasta, potrete degustare in apposite aree attrezzate gli abbinamenti tra piatti di pasta e vini italiani, selezionati dall'Enoteca Italiana di Siena.
Se volete scoprire i segreti della preparazione di un buon piatto di pasta potrete partecipare, durante l'evento, alle dimostrazioni di grandi cuochi nazionali ed assistere alla presentazione del nuovo corso per degustare la pasta, ideato con il supporto della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma e volto ad introdurre nei ristoranti la "carta della pasta". Insomma i presupposti sono buoni per partecipare ad una manifestazione che ha in serbo un sacco di sorprese. PastaTrend è aperto al pubblico nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 aprile.
Per informazioni: www.pastatrend.com

Pic & Nic a Trevi

Il 24 e 25 aprile si svolgerà a Trevi la terza edizione di musica e merende tra gli ulivi, un percorso gastronomico e artistico, legato al territorio umbro nel paesaggio delle colline argentate degli uliveti millenari. Vi conquisterà per la bellezza della musica, degli scenari paesaggistici e per la bontà dei prodotti tipici umbri: il pregiato olio extravergine Dop, formaggi, carni, verdure, bruschette da gustare nelle merende con cui rifocillarsi lungo i percorsi e le marce. Verrà data ai partecipanti una sportina a quadretti bianchi e rossi, borsa e tovaglia insieme, utilizzabile durante le soste. Due giorni all'insegna del mangiare semplice, ma eccellente che corroborerà corpo e spirito e rilasserà la mente trasportandoci in una dimensione, ormai sconosciuta, a misura d'uomo.

Per informazioni www.picnicatrevi.it

Fritto misto

Dal 24 aprile al 2 maggio

Impossibile resistere al claim di questa sesta edizione di "Fritto misto" che recita "Piatto fritto, mi ci ficco". La manifestazione in programma ad Ascoli Piceno, dal 24 aprile al 2 maggio, ha come protagonista la frittura. Il programma si presenta molto ricco, fra mostre e convegni, laboratori didattici e momenti di approfondimento. Fra le novità ricordiamo che verrà ampliato il numero di regioni partecipanti: l'offerta di piatti proposti al Palafritto sarà ancora più vasta grazie alla Sardegna, che proporrà le note seadas, all'Emilia Romagna patria dello gnocco fritto e alla Spagna con piatti fritti catalani.
Altra novità 2010 sarà "A tutta patata!", spazio riservato alla patata fritta in tutte le sue forme, per scoprirne segreti e tecniche di cottura. Per i più appassionati riprenderanno le "Lezioni di frittura", tenute da importanti chef che rivelano i loro segreti, le tecniche più innovative di frittura e i consigli per la scelta dei migliori ingredienti.
Non perdete quindi l'occasione di visitare il suggestivo centro storico di Ascoli Piceno tra un cannolo siciliano e un piatto di fish&chips, tra un cartoccio di paranza e uno di olive all'ascolana e crema fritta, che renderanno certamente più piacevole il soggiorno in questa accolgiente città.

Per info: www.frittomistoallitaliana.it

Indirizzi

- Bormioli Rocco tel. 0524/5111, www.bormiolirocco.com
- EGO Vetri delle Venezie tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Fasano tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Maxwell&Williams, distribuito da Livellara, tel. 02/39322741, www.maxwellandwilliams.it
- Nuova R2S tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Royal Albert distribuito da Michielotto tel. 0376/398187, www.michielotto.com
- Villa d'Este, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it
- Wald, tel. 075/919621, www.wald.it
- Zafferano, tel. 0422/470344, www.zafferanoitalia.com

Prossimamente

più DOLCI di Maggio ti aspetta in edicola il 22 Aprile

■ Festa della mamma
Dolci buonissimi per mamme dolcissime.

■ Piccola pasticcieria mignon
Piccoli bocconcini di grande arte creativa.

■ Idee per i Battesimi
Coroniamo il Battesimo dei nostri bambini con dolci da ricordare.

le rubriche

Torte Se la voglia di dolce è irreprimibile.

Crostate
Per tutti i gusti.

Dolci al cucchiaio
Sprofondare nel morbido più dolce.

Bricoliamo è qui la festa!

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato
Le novità del mercato.

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

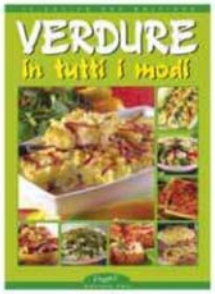
Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di " in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

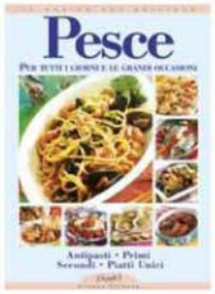
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€7,90

PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€7,90

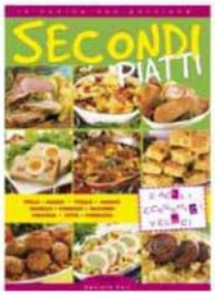


VERDURE IN TUTTI
I MODI
€8,90

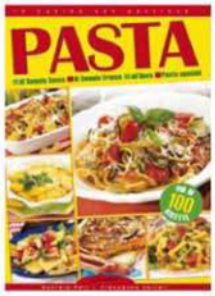
PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€8,90



SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€8,90



PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€8,90

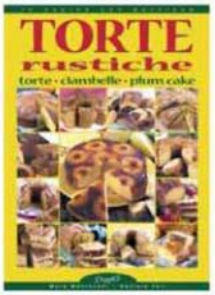
SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

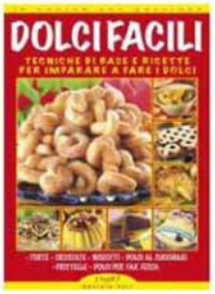
DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€8,90

DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€8,90

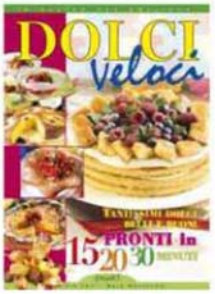


TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€7,90

FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€8,90

GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€9,50

OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i
pratici cofanetti
per raccogliere la collana
IN CUCINA CON PASSIONE

TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€20,15

TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€14,50

TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€14,50

BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
• DOLCI: ripiene, krapfen e bomboloni, ciambelle e frittelle; • SALATE: " pasta cresciuta, frittelle, crocchette e frittelline
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini" € 20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro" € 5,00** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DO

ABBONAMENTI E ARRETRATI!

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati

AVVISO IMPORTANTE

Dal **1 Aprile 2010** sarà possibile acquistare gli arretrati di più DOLCI A PARTIRE dal numero 109 e successivi. **VERRANNO ESAUDITE LE RICHIESTE DEGLI ARRETRATI PRECEDENTI AL NUMERO 109 SOLTANTO FINO AL 31/03/2010.**

AFFRETTATEVI!

I numeri arretrati sono tutti disponibili dal numero 1 al numero 122 (escluso il 3, 7 e 52) a soli 3,20 € cadauno

❒ **Desidero ricevere il numero/i arretrato/i** ....

in edicola

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

Gusta le delizie della Val Venosta, vinci una vacanza a tutta natura.

Fino al **30/06/2010**, acquistando le Mele Val Venosta partecipi a un grande concorso che ti porta nella loro terra d'origine. Ti basta incollare 3 bollini sulla cartolina che trovi nei punti vendita abbinata al prodotto, compilarla con i tuoi dati e incrociare le dita: ci sono in palio 40 splendidi soggiorni per te e la tua famiglia negli agriturismi Gallo Rosso venostani, dove potrai godere di una ospitalità squisitamente genuina, in armonia con l'ambiente e gli animali.

Montepremi 20.000 euro. Regolamento completo su **www.vip.coop**

Südtirol
Val Venosta